# BREVET PROFESSIONNEL RESPONSABLE D'ENTREPRISE AGRICOLE VITICULTURE-ŒNOLOGIE

ABC AGRO BIO CAMPUS DAVAYE
VITI CAP FORMATIONS

Formation continue - Niveau 4

**TAUX DE SATISFACTION**
73% Sur les 2 dernières sessions 90% de taux de retour

**TAUX DE RÉUSSITE**
85% sur les 2 dernières sessions

**TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE**
77% à la sortie de formation sur les 2 dernières sessions

## 1 Objectifs

- Obtenir la capacité professionnelle agricole pour les futurs chefs d'exploitation
- Former des responsables d'atelier viti-vinicole ou des salariés qualifiés

## 2 Durée *1400 heures*

- **Parcours complet :** 1050 heures en centre et 350 h en entreprise
- **Parcours individualisé** : après positionnement et équivalences académiques - nous contacter

## 3 Activités / Compétences visées

- Gérer une exploitation viticole dans sa globalité (production, transformation, gestion)
- Savoir conduire un système de production viticole
- Assurer la gestion technico-économique, financière et administrative de l'entreprise
- Valoriser ses produits ou services de l'entreprise
- Transformer sa production : du raisin au vin

## PUBLIC CIBLE

- Demandeurs d'emploi ou salariés en reconversion qui désirent s'insérer dans la filière Viti-Vinicole
- Personne souhaitant s'installer avec la création ou la reprise d'une exploitation Viti-Vinicole
- Personnes qui souhaitent obtenir une qualification ou se perfectionner en Viticulture et/ou Œnologie

## PRÉ REQUIS

### POUR L'ADMISSION EN FORMATION

- Avoir au moins 16 ans
- Être titulaire au minimum d'un CAP, ou un niveau BEP, ou avoir suivi dans sa totalité la classe de seconde
- Les candidats ne justifiants pas des diplômes ou durées de formations ci-dessus devront attester soit :
  - 1 an d'activité professionnelle effective avant l'entrée en formation dans le secteur d'activité correspondant aux finalités du diplôme
  - 3 années d'activité professionnelle dans un autre secteur
- Avoir l'accord du coordinateur pédagogique après analyse du dossier et passage d'un entretien de positionnement
- Avoir une solution de financement du coût pédagogique.

Télécharger le dossier de candidature sur notre site

Envoyer le dossier par mail ou courrier

### POUR LE FINANCEMENT

**Des demandeurs d'emploi :**
- Faire valider son projet par un prescripteur (Pôle-Emploi, Mission locale...)
- Le Conseil Régional BFC prend en charge 100% des frais pédagogiques.

**Des salariés :**
- Rencontrer un Conseiller en Évolution Professionnelle
- Obtenir l'accord de son employeur pour un congé de formation
- Faire valider sa demande de PTP par Transition Pro ou le fond de formation de sa branche

**Autres cas :**
- Autofinancement : Nous demander un devis

## RENTRÉE AOÛT 2023

N'hésitez pas à nous contacter en utilisant les informations suivantes.


WWW.VITICAPFORMATION.FR

43 RUE DES PONCETYS
71960 DAVAYE

03 85 35 83 33

CFPPA.DAVAYE@EDUCAGRI.FR

@ABCDAVAYE

# BPREA - VO RENTRÉE AOÛT 2023

## Restauration sur place

En période scolaire, restauration au self du Lycée, sur inscription, tarif fixé annuellement par le Conseil Régional Bourgogne Franche-Comté.
Hors période scolaire, repas tiré du sac possible dans la salle de détente (nombre de places limité).

## Hébergement sur place

10 chambres doubles avec sanitaires et douches communes
Tarifs : Nous contacter

Autres : nombreuses locations de particulier à particulier sur le village et alentours - Nous contacter

## Transport

En période scolaire transport TREMA sous condition contacter TREMA Mâcon

Covoiturage favorisé en interne

Gares :
.TGV Mâcon-Loché à 6 km
. Mâcon Ville à 9 km

## Référent Handicap

03.85.35.83.33

## RÉMUNÉRATION DURANT LA FORMATION

· **Pour les demandeurs d'emploi :**
· "ARE Formation" si vous avez des droits ARE qui couvrent toute la période de formation
· Indemnité ASP du Conseil Régional Bourgogne Franche-Comté si vous n'avez plus de droits ARE à l'entrée en formation ou qu'ils ne couvrent pas la totalité de la durée de formation

· **Pour les salariés en PTP :**
· Maintient du salaire selon les modalités vues avec le Conseiller en Évolution Professionnelle

## MODALITÉ PÉDAGOGIQUE : PRÉSENTIEL

Face à face pédagogique -
Travaux pratiques sur l'exploitation de l'EPL et en entreprise -
Visites d'entreprises -
Conférences -
Participation à des foires et salons professionnels -
Stages en entreprise -

## CONTENU DU RÉFÉRENTIEL DE FORMATION

**Contenus Techniques développés en centre et en entreprise**

- Viticulture conventionnelle et biologique
- Œnologie
- Agronomie, Machinisme
- Interventions techniques par des organismes professionnels et des techniciens agricoles de la filière (INAO, Douanes ...)

**Contenus permettant la gestion d'une entreprise**

- Comptabilité, Gestion, Droit, Fiscalité -
- Commerce, Expression Communication
- Mathématiques, Sciences, Informatique
- Connaissance du réseau agricole et territorial

## VALIDATION : DIPLÔMANT* - ÉPREUVES EN COURS DE FORMATION

*Lorsque l'ensemble des UC définies sont acquises (5 UC et 2 UCARES)

## ET APRES ?

Vous pourrez :

- Envisager une installation
- Reprendre une d'exploitation
- Postuler en tant que chef de culture
- Devenir ouvrier polyvalent
- Poursuivre vos études vers un BTS pour gagner en compétences techniques

MAJ : 22/08/2022
DT_FoLo_02-04
ROME: A14-16
RNCP29257
Formacode 21052

LAVENTURE DU VIVANT.FR RÉVÈLE TON TALENT

ABC AGRO BIO CAMPUS DAVAYE